

FP1 – Food Pairing: mettre en avant son spiritueux par le culinaire

PUBLIC CONCERNÉ: Cette formation s'adresse aux professionnels de la filière des spiritueux : accueil, vendeurs directs, commerciaux et brand ambassadeurs, responsables communication, relations publiques et tous ceux qui peuvent être au contact des clients ou du public.

PRÉ REQUIS: Aucun.

OBJECTIF: Acquérir des connaissances techniques de la dégustation à travers son vocabulaire et par la pratique. Comprendre l'univers du Food Pairing pour mieux mettre en avant son spiritueux. Acquérir une méthode pour préparer et conduire une séance de dégustation adaptée à la vente. Apprentissage des méthodes de dégustation en Food Pairing.

PROGRAMME

- Présentation des accords majeurs avec différents spiritueux (théorie et pratique)
- Découverte des produits culinaires bruts en Pairing avec les différentes qualités de cognacs et autres spiritueux
- Transmission des méthodes de dégustation en Food Pairing
- Connaissance du vocabulaire spécifique et commercial du Food Pairing avec les Spiritueux

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Exercices pratiques d'apprentissage, dégustations, élaboration culinaire.

Sanction: Adaptation et développement des compétences.

Évaluation des acquis en fin de formation via un QCM et une mise en situation.

5/15 participants

DURÉE: 1 demi-journée / 3h30

DATE et LIEU: 2 sessions par an au CIDS

HORAIRES: 9H-12H30

DÉGUSTATION
&
VENTE

Retrouvez le CIDS sur
LINKEDIN



Centre International Des Spiritueux

